



# Lieblingsbrot Vollkorn, Backmischung, glutenfrei, 500 g, 500g

Ein Brot wie „früher“, nur ohne Gluten.



<b>Artikelnummer</b> 1019	<b>GTIN-Stück</b>  4 000430 110191	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000430 510199	<b>eco-ID</b> 301707	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Naturkornmühle Werz

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union, Indien

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Hirsevollkornmehl\*, Reisvollkornmehl\*, Buchweizenvollkornmehl\*, Flohsamenschalen\*, Meersalz, Trockenhefe\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ein Brot wie „früher“, aber ohne Gluten! Das war die Vision von Nadine Metz, der beliebten glutenfrei-Bloggerin und Influencerin. Mit ihrer Expertise hat sie eine Backmischung entwickelt, mit der es endlich gelingt, ein vollmundiges glutenfreies Vollkornbrot auf den Teller zu zaubern.

## Kurzbeschreibung

Backmischung für Brot

## Zubereitung

500 g Backmischung und 600 ml lauwarmes Wasser miteinander 1 Minute langsam und 3 Minuten schnell verkneten. Den Teig in eine Form füllen und eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann die Form auf ein Backblech mit Backpapier stürzen. Bei 230 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60 Minuten backen.





# Lieblingsbrot Vollkorn, Backmischung, glutenfrei, 500 g, 500g

Ein Brot wie „früher“, nur ohne Gluten.



<b>Artikelnummer</b> 1019	<b>GTIN-Stück</b>  4 000430 110191	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000430 510199	<b>eco-ID</b> 301707	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken

## Allergiehinweise

**zutreffend:** Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

**Ausschluss garantiert:** Gluten, Weizen

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Mandeln

**enthalten:** Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓



# Lieblingsbrot Vollkorn, Backmischung, glutenfrei, 500 g, 500g

Ein Brot wie „früher“, nur ohne Gluten.



<b>Artikelnummer</b> 1019	<b>GTIN-Stück</b>  4 000430 110191	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000430 510199	<b>eco-ID</b> 301707	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Triebmittel.....	Hefe
Triebmittel Freitext.....	Trockenhefe
Palmfett, Palmöl.....	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Glutenfrei Ähre der europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Lieblingsbrot Vollkorn, Backmischung, glutenfrei
Inverkehrbringer.....	Naturkornmühle Werz; Stäffeleswiesen 28, 89522 Heidenheim-Mergelstetten, Deutschland
Name Inverkehrbringer.....	Naturkornmühle Werz
Straße Inverkehrbringer.....	Stäffeleswiesen 28
PLZ Inverkehrbringer.....	89522
Ort Inverkehrbringer.....	Heidenheim-Mergelstetten
Land Inverkehrbringer.....	Deutschland

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug.....	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal.....	1469 kJ / 347 kcal
Fett.....	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,6 g
Kohlenhydrate.....	66,9 g
davon Zucker.....	1,1 g
Ballaststoffe.....	7,6 g
Eiweiß.....	9,0 g
Salz.....	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Stück
Verpackungsmaterial.....	Papier, OPP